



ワイン名(欧文)	FRITSCH GRUNER VELTLINER MORDTHAL		
ワイン名	フリッチ グリューナー フェルトリーナー モルタイル (SC)		
年号		容量	750ml
		販売価格	



生産国	オーストリア
地域	ニーダーエスタライヒ州
クラス	クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種	グリューナー フェルトリーナー
色	白
甘辛	辛口
アルコール度数	13
相性のよい料理	アスパラガスとチーズのリゾット、仔牛のカツレツ、寒ブリ
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル

コメント
 オーストリア伝統生産者協会認定、1級畑(Erste Lage)モルタイルのワイン。シトラスの香りに豊かなミネラルのイキイキとした味わい。

畑に関する情報
 モルタイルバレーの単一畑。モルタイルは「殺人の谷」と呼ばれる谷で、氷河期などにマンモス猟に使用していた。Osterreichischen Traditionsweinguter(オーストリア伝統生産者協会)認定のErste Lage(1級畑)。標高240~250m。南向き。冷涼な大陸性気候。礫岩やスレート岩盤を含む葦土土壌

葡萄の栽培・収穫に関する情報
 平均樹齢26年。植密度4,000本/ha。収量50hl/ha。LACONピオロジック認証。respekt-BIODYN認証のバイオダイナミ農法。10月上旬に手摘み収穫。年産8,000本。

醸造・熟成に関する情報
 ステンレスタンクにて6時間の醸し後、温度管理下(20~23°C)で翌年4月までゆるやかに自発的発酵。アカシアの大樽(2,000L)で約3ヶ月静置後瓶詰め。

受賞履歴
 2011 ファルスタッフ 92pt (2012/07) ※Falstaff: オーストリアの有名ワイン格付け雑誌
 2012 ワインエンスージアスト 90pt (2014/05)
 2015 ワイン&スピリッツ 95pt (2018/04)
 2015 ワインスペクテーター 92pt (2018/09)
 2016 ファルスタッフ 93pt (2018/06)
 2017 ワインアドヴォケート 92+pt (2018/12 240号)
 2017 アラカルト 95pt (2018/03)
 2017 ジェームス サックリング 2018 TOP 100 AUSTRIAN WINES
 2017 ワインエンスージアスト 90pt (2019/03)

ワイナリー情報	フリッチ	http://www.fritsch.cc/
---------	------	---

フリッチは、ウィーンから60kmほど西のブドウ栽培地域、ニーダーエスタライヒ州のヴァグラムに位置します。オーナーは2代目のカール・フリッチ。創業は1960年代で、彼の両親によってワイン造りが始められました。1999年より完全に世代交代しカールがワイナリーを引継ぎました。フリッチが生産するワインの中で一番力を入れているのが、オーストリア固有品種のグリューナーフェルトリーナー。所有する25haのブドウ畑全体の28%も占めて、国内外で高い評価を得ています。2016年に、オーストリア国内最大のアワード、グルメ雑誌A・LA・CARTEの「グルメトロフィー」も受賞しています。

ぶどう品種
【グリューナー・フェルトリーナー】
 オーストリアを象徴する存在で、圧倒的な栽培面積を持つ白ブドウの品種。
 辛口から甘口まで様々なスタイルのワインを生み出します。コショウと同じ香り成分をもつ品種で、白コショウのような香りが特徴的。飲み口はすっきりしていてリースリングに近い印象を受けます。



量より質！オーストリアワインの魅力
 ドイツ、イタリア、スイス、ハンガリーなど8つの国に囲まれた国オーストリア。中央にアルプス山脈が横たわり、湖や川も多く世界屈指の観光地。ここオーストリアでつくられるワインは、生産量の79%が国内で消費されるため日本で見かけることは珍しい。オーストリアワインの評価は「上質、繊細でエレガント」。酸味と果実味のバランスがよく、豊かなミネラルを感じられる。またオーストリアは自然派ワインの先進国で、オーガニックの聖地と呼ばれています。